

<<開店通：致富酥炸小吃>>

图书基本信息

书名：<<開店通：致富酥炸小吃>>

13位ISBN编号：9789867266859

10位ISBN编号：9867266854

出版时间：2009-10-1

出版时间：邦聯文化

作者：郎月英,林明璋,柚子

页数：149

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<開店通：致富酥炸小吃>>

### 內容概要

網羅市面上所有暢銷酥炸美食 讓你炸出滾滾財源，掌握致富商機，賣鹽酥雞也能年收千萬！

【關於Part1：開家賺錢的炸物店】 分成開店前和開店後會遇到的各種細節清楚說明，包含開店前的市場現狀、地點評估、經營型態、資金準備、營業成本及廚房設備採購，到開店後每日的工作流程、食材採買地點及店家成功經驗分享，開啟成功的第一步。

【關於Part2：開店必學的基本功夫】 食材的前製處理，及炸物好吃的炸粉、原料、調味料、自製醬料……等，你可知道要怎麼做？買什麼牌子呢？

別小看這些，少了它，硬是讓炸物就欠這麼一味！

【關於Part3：最受歡迎的鹽酥雞攤】 除了最傳統的鹽酥雞外，新推出的「豆乳雞」、「脆皮炸雞」、「蜜酥雞排」、「香香雞」及「起司醬爆雞排」……等，想知道怎麼做出來，一次全部獨家揭露，讓你學到賺到。

【關於Part4：經典的西式炸物】 小、大朋友最愛的炸雞、雞塊、薯條、洋蔥圈、熱狗等，及最新崛起的炸乳酪、藍帶豬排，如何做出這些誘人的西式炸物呢？所有的配方全部大公開，是想開西式炸攤的最佳寶典。

【關於Part5：超人氣的日式炸物】 逐漸在街頭竄起的日式炸物，是許多哈日、愛嘗鮮人的最愛，像是各種口味的可樂餅、清爽的日式雞排及揚物綜合，是想賣道地日式炸物者絕不可錯過的章節。

【關於Part6：古早味的台式炸物】 除了傳統的炸粿外，還有市場、夜市一定會賣的臭豆腐、天婦羅、排骨酥、鹽酥菇及地瓜球……等，想學會這些正宗小吃一定要看。

<<開店通：致富酥炸小吃>>

作者簡介

郎月英 【證照】 烘焙食品西點蛋糕合格技術士 【經歷】 台灣臺北監獄附設技能訓練中心(西點蛋糕烘焙班)技術教師 新屋鄉農會家政班(西點蛋糕烘焙班)技術教師 林明璋 【證照】 中餐烹調乙級技術士 【現任】 中餐乙丙級命題委員 花蓮四維高中餐飲科講師 花蓮台灣觀光學院餐飲科講師 行政院勞委會職訓局中餐烹調評審 【經歷】 花蓮慈濟醫院營養組組長 花蓮遠來飯店主廚 第一飯店副主廚 柚子(張政智) 【證照】 中餐烹調乙級技術士 【經歷】 救國團中國青年服務社烹飪專業教師 中華慈心健康素食發展協會烹飪專業教師 穀保家事商業職業學校專業餐飲技術兼任教師 五股鄉社會大學烹飪講師 新屋鄉農會及八德市農會烹飪技術教師 桃園女子監獄「製糖果」技術教師 宜蘭縣餐飲推廣協會技術教師 臺灣臺北監獄附設技能訓練中心餐飲專業教師 【獲獎事跡】 榮獲漁業署指導中央日報 & 台北市政府衛生局共同主辦第七屆之健康飲食新文化「食神」選拔公開賽社會組冠軍 【著作】 麵攤仔賺大錢、便當快餐店、美食街超人氣料理、牛肉麵館、致富滷味300

## &lt;&lt;開店通：致富酥炸小吃&gt;&gt;

## 書籍目錄

Part1 開家賺錢的炸物店開店前的經營規劃7 Step1 認識炸物市場現況9 Step2 找對地點 邁向賺錢的第一步11 Step3 哪種開店方式最適合你14 Step4 創業要準備多少錢15 Step5 學會抓成本 創業成功必備技能16 Step6 開店必看的廚房設備選購指南開店後的營業規劃22 每日工作流程23 採買食材的地點及技巧25 開店成功的必殺祕訣26 創業經驗分享八坪小店年收兩千萬的「台灣第一家塩酥雞」堅持品質 重視細節的「緯大雞排」用經營五星級餐廳心態做小吃的「士林爆醬雞排」找對加盟店讓起步變容易的「2派克脆皮炸雞西華店」一坪半小店站穩一級戰場的「肉餅丸」用心經營的「一口金酥臭豆腐」Part2 開店必學的基本功夫39 讓炸物美味加分的粉40 開炸物店必學的共通祕技44 增添口味變化的調味料及醬料46 開店精選美味源頭Part3 最受歡迎的鹽酥雞攤51 傳統鹽酥雞類52 帶骨鹽酥雞・無骨鹽酥雞・綠茶鹽酥雞・紅麴鹽酥雞54 魷魚腳・花枝55 魷魚・龍珠56 喜相逢・肉串57 檸檬雞柳・雞米花58 雞胗・棒棒腿・二節翅・雞脖子・雞心・雞腳・雞腸・雞屁股・雞皮60 直接炸的綜合類【蔬菜類】香菇・杏鮑菇・青花菜・花椰菜・四季豆・高麗菜・青椒・玉米・地瓜薯條・玉米筍・馬鈴薯條・三角薯餅・洋蔥圈・蔓波薯・薯格格【豆製品類】豆干・百頁豆腐・豆腐・豆腐皮【其他類】甜不辣・豬血糕・鱈魚豆腐・糯米腸・蘿蔔糕・芋粿巧・芋籤粿・魚板・蛋黃芋丸・花枝丸・黃金丸・麥克雞塊・脆丸・銀絲卷・湯圓・鑫鑫腸・熱狗・春卷【素食類】素鹽酥雞・素檸檬雞柳・素魷魚・素花枝圈・素魷魚絲・素蚵仔酥・素干貝・素蝦球・素紫菜糕・素丸子・素小熱狗・素甜不辣・素排骨・素羊肉酥69 豆乳雞類70 去骨豆乳雞排・豆乳雞71 豆乳雞翅・豆乳雞脖子72 脆皮炸雞類73 脆皮雞排74 脆皮雞腿排75 脆皮棒棒腿・脆皮雞翅76 脆皮鮮魷・脆皮魷魚塊77 甘梅地瓜條・脆皮馬鈴薯條78 呱呱包79 直接炸的綜合類：脆皮蘿蔔糕・脆皮百頁豆腐・脆皮豆干・脆皮花枝丸・脆皮甜不辣・脆皮糯米腸80 蜜酥雞排類81 蜜酥腿排・蜜酥雞翅82 蜜酥雞排83 直接炸的綜合類：香菇・杏鮑菇・四季豆・豆干・百頁豆腐・甜不辣84 香香雞類85 香香雞・鮮魷魚86 香雞排類86 原味香雞排87 碳烤雞排88 醬爆雞排90 泡菜雞排Part4 經典的西式炸物93 卡啦脆皮炸雞類94 卡啦脆皮雞腿排95 卡啦脆皮棒棒腿・卡啦脆皮雞翅96 美式脆皮炸雞類97 美式脆皮雞腿排98 美式脆皮棒棒腿・美式脆皮雞翅99 脆皮麥克雞塊100 炸乳酪類100 起司塊・起司條・起司球102 單品類102 薯條103 洋蔥圈104 藍帶豬排105 美式熱狗Part5 超人氣的日式炸物107 單品類107 凱撒雞排108 日式揚物綜合白蝦・中卷・茄子・柳葉魚・魚卷・雞柳・兩節翅・香菇・青椒・四季豆・洋蔥・蘆筍・牛蒡・香蕉・雞蛋豆腐112 可樂餅113 馬鈴薯可樂餅114 鮪魚可樂餅・咖哩牛肉可樂餅115 薑汁豬肉可樂餅116 七味辣豬肉可樂餅・七味辣牛肉可樂餅117 起士火腿可樂餅118 麻薯可樂餅119 日式炸飯糰120 鮭魚炸飯糰121 肉鬆炸飯糰・鮪魚炸飯糰Part6 古早味的台式炸物123 炸粿類124 炸芋頭・炸地瓜・炸蒜頭125 炸韭菜・炸豆腐126 炸菜頭粿127 炸芋粿巧128 雞卷129 糯米腸130 一口香腸131 炸米糕132 春卷134 蚵嗲135 肉嗲136 單品類136 炸臭豆腐137 炸脆皮臭豆腐138 營養三明治140 天婦羅142 排骨酥143 鹽酥綜合菇144 甜點類145 芝麻球146 甜甜圈147 雙胞胎148 地瓜球・山藥球

## <<開店通：致富酥炸小吃>>

### 編輯推薦

**本書特色** 本書是專為開店者量身訂作的實用指南，除了提供賺錢的食譜配方，更提供許多經營層面的資訊，保證能幫助讀者用最經濟實惠的成本創造最高的利潤。

酥炸小吃向來是大街小巷中最受人喜愛的料理，且投資門檻低、容易上手，本書特收錄最受歡迎的鹽酥雞攤、經典的西式炸物、超人氣的日式炸物、古早味的台式炸物等炸物類型，都是市面上真正不退流行的小吃。

而且包含市面上新崛起的脆皮炸雞類、蜜酥雞、豆乳雞、炸乳酪等，絕對是要開炸物店人的首選書籍。

「開店通」系列所推出的主題，都深受讀者歡迎，每本皆有銷售佳績，值得做為本書採購進量參考。

<<開店通：致富酥炸小吃>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>